Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

La recette de tartine de sardine du chef Glenn Viel

Glenn Viel est le chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tartine de sardine de Méditerranée (pour 8 personnes).

Jus de sardine :
– 20 pieces
– 1 tomate
– 1 fenouil
– 1oignon
– 3 gousse d'ail
– 100g de vin blanc
– 20 g de beurre
– Jus de citron

Vider et rincer les sardines. Tailler la garniture aromatique. Colorer l'ensemble au four, déglacer au vin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

blanc puis mouiller à hauteur d'eau. Laisser cuire 20 minutes, passer au chinois étamine, réduire à consistance nappante. Monter au beurre, assaisonner avec du poivre et un filet de jus de citron.

Marinade :
– 1 boite de sardine a l'huile
– 2 citron vert
– 1g de vinaigre de bonite

Récupérer toute l'huile des sardines en pressant bien dans un torchon. Émulsionner l'ensemble au bamix. Réserver au frais.

Marinade tête de sardine :
– 150g de sauce soja
– 50g vinaigre de bonite
– 10g jus de citron vert

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Babeurre :
– 1 kg de beurre
– Jus de citron

Clarifier le beurre. Récupérer le petit lait, le mettre en casserole et le cuire jusqu'à une consistance nappante. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre, et un filet de jus de citron jaune. Réserver en pipette au chaud.

Sardine :
– 8 pièces de sardine
– Poudre d'herbe de provence
– Achillé millefeuille

Lever les filets de sardine et les désarêtes. Couper les têtes de sardine en deux enlever les yeux et les mettre dans la marinade tête de sardine pendant 20 minutes. Egoutter les et les séchés à 50°c pendant 6 heures. Puis les frites à 160°c. Mettre les filets à mariner pendant 10 minutes dans la marinade. Les déposés dans une plaque où l'on a préalablement saupoudré d'herbe de provence, de sel et de poivre. Déposer ensuite les filets sur une petite grille, les bruler au chalumeau et les napper de babeurre. Déposer 3 bris d'Achillé millefeuille sur chaque filet.

Siphon pain :
– 500G lait entier
– 40g consommé de langoustine
– 5g d'agar
– 1 feuille de gélatine
– 50 g de pain brulé

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

– 180g d’huile pépins de raisin
– 60g huile d’olive
– 10 g jus de citron jaune
– 5g sel fin
– 1 boite sardine à l’huile

Chauffer le lait avec le pain brulé et laisser infuser pendant 15 minutes. Ajouter les autres ingrédients hormis l’agar et la gélatine. Mixer au thermomix passer au chinois étamine et faire bouillir. Ajouter l’aga puis la gélatine. Mettre dans un siphon et gazer avec une cartouche.

Garniture siphon :
– 10g branche de romarin frit
– 10 g de citron brulé
– 1 tranche de pain brulé
– 10 g brisure de pain brulé
– Fleur de sel
– Poivre
– Huile d’olive

Déposer un dôme de siphon dans un petit bol. Raper le citron brulé et le pain brulé. Ajouter le romarin frit et de brisure de pain puis quelques point de babeurre. Terminer avec l’assaisonnement.

Dressage :
– 4 feuilles d’huitres

Couper les feuilles d’huitres en quatre et déposer deux morceaux par assiette. Poser les filets de sardines et les têtes frites sur chaque feuille. Saucer.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

©Virginie Ovessian

La recette de couteaux de mer du chef Glenn Viel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de couteaux de mer avec bouillon de pistou.

Pistou :
– 2 bottes de basilic
– 10gr de pignon de pins
– 15gr de parmesan râpé
– 1gr de sel

Mixer l'ensemble, puis monter à l'huile d'olive selon la consistance souhaitée.

Couteaux :
– 26 pièces de couteaux

Ouvrir les couteaux a cru, couper les langues en deux et garder la partie supérieure pour le dressage (la partie inferieur pour le bouillon de pistou). Ficeler les coquilles ensemble par 12 pièces, les blanchir 2 minutes puis couper l'ensemble avec une scie à os.

Pâte pignon de pins :
– 50gr pignon de pins
– 5cl huile d'olive

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

– 5cl jus de citron

Mixer le tous pour avoir la consistance d'une pâte.

Bouillon de pistou :
– Pistou
– 1/2 pièce d'échalote
– 5gr de beurre

Commencer par faire revenir les parures des couteaux jusqu'à caramélisation, ajouter l'échalote émincée et le beurre, finir la coloration. Rajouter le pistou, mouiller avec de l'eau à hauteur et faire infuser à feu doux 4 minutes puis filtrer. Garder au chaud.

Pain brioché sur le galet :
– 100gr de farine
– 4gr de levure
– 4gr de sucre
– 2gr de sel
– 10gr de beurre
– 66gr de sel

Pétrir la pate, laissé reposé 30 minutes. Détailler a la forme souhaité, doré le dessus et faire pousser sur le galet. Enfourner l'ensemble au four 10minutes a 180°C.

Chips de tapioca :
– 1 litre d'eau
– 150gr de tapioca
– 45gr poudre d'algue

Cuire le tapioca dans l'eau jusqu'à évaporation totale de l'eau, mixer jusqu'à l'obtention d'un appareil bien lisse, ajouter les algues et étaler, laisser séché. Puis frire a 200°C.

Dressage :
Disposer le fagot de coquillage, insérer les langues de couteaux préalablement tiédies, verser le bouillon très chaud pardessus. Pauser quelque feuilles de basilic juste tomber avec des pignons de pins torréfier a coté. Dans une cuillère mètre la pate de pignon ,et le pain avec la chips proche de l'assiette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

DR

La recette de betterave flétrie du chef Glenn Viel

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Glenn Viel est chef du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de betterave flétrie avec estragon et vinaigrette épaisse d'agrumes.

Les betteraves :

Disposer les betteraves avec la peau sur une plaque de gros sel puis enfourner dans un four à 240 degrés pendant quatre heures. Une fois cuite, éplucher la betterave puis la couper en grosse épluchure (environ 5 min). Assaisonner la betterave d'huile d'olive, de sel, de poivre, les plaquer et les enfourner à 90 degrés pendant 12 heures.

La vinaigrette d'agrumes :

– 4 oranges
– 1 citron jaune
– 1 citron vert
– 1 pamplemousse
– 1 cuillère à soupe de miel
– ½ betterave en jus
– 0,250 Litre d'huile d'olive
– Sel
– Poivre

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Éplucher et retirer les segments des agrumes, dans un sautoir mettre le miel puis les segments. Faire compoter à feu doux puis mixer et tamiser. Dans un cul de poule, mettre une cuillère à café de compotée d'agrumes, une cuillère à soupe de jus de betterave, puis monter à l'huile d'olive.

Chips de betterave :

Tailler finement la betterave épluchée, à la machine à jambon, puis frire les lamelles de betterave à 150 degrés. Disposer les chips sur un linge salé.

Finitions :

Assaisonner les betteraves d'une huile d'olive fruité noire, sel, poivre. Dans une assiette, mettre la vinaigrette épaisse puis disposer les betteraves. Ajouter sur chaque betterave une pointe de pulpe d'agrumes et un petit bout de morceau d'estragon. Pour finir, mettre les chips et des bâtonnets de betterave crue, un trait d'huile d'olive, sel et poivre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

DR

L’Oustau de Baumanière organise sa première soirée vigneronne de l’année

À l’occasion de l’ouverture exceptionnelle de l’Oustau de Baumanière, au Baux-de-Provence en janvier, l’établissement organisera sa première soirée vigneronne de l’année ce dimanche 21 janvier. Les vignerons des Alpilles seront mis en lumière lors de cet événement.

Ce dimanche 21 janvier, l’Oustau de Baumanière fera profiter le public de sa cave à vins exceptionnelle,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

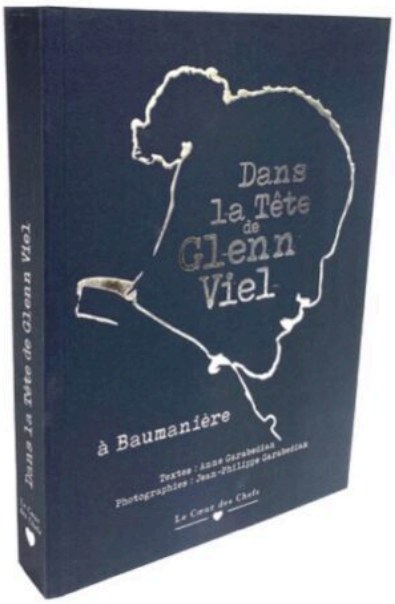
Ecrit par le 15 décembre 2025

qui compte près de 50 000 trésors viticoles, lors de sa première soirée vigneronne de 2024. Les vins des Domaines de Trevallon, Fontchêne et Hauvette seront notamment mis en avant lors de cette soirée.

Pour 350€, vous pourrez apprécier un menu en huit plats, préparé par le chef Glenn Viel, ainsi que les vins choisis pour l'occasion par le chef sommelier Antoine Cazin. Pour réserver votre place, appelez au 04 90 54 33 07, ou directement sur le site de Baumanière.

V.A.

Un livre sur Glenn Viel obtient le prix du Meilleur livre de chef au monde 2023



Le livre *Dans la tête de Glenn Viel*, qui retrace les dernières années du chef de L'Oustau de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Baumanière, aux Baux-de-Provence, depuis son arrivée en Provence en 2015, a remporté le prix de 'Best Chef Book in the World 2023' au concours Gourmand Awards.

Dans la tête de Glenn Viel n'a pas été écrit par le chef étoilé de L'Oustau de Baumanière. Ce n'est pas non plus un ouvrage dans lequel on trouve ses recettes fétiches. Anne Garabédian, journaliste, et Jean-Philippe Garabédian, photographe, ont suivi et écouté Glenn Viel pendant plusieurs années raconter l'évolution de sa réflexion culinaire. Depuis huit ans, ils sont les témoins de tous les tests qu'il fait dans sa cuisine.

Publié aux éditions Le Cœur des Chefs en novembre 2022, le livre a obtenu le prix international du Meilleur livre de chef au monde 2023. Parmi les ouvrages sélectionnés dans 205 pays, *Dans la tête de Glenn Viel* s'est démarqué grâce à son côté atypique, voire audacieux. « Ce livre est vraiment surprenant : il ne ressemble à aucun autre, a révélé Edouard Cointreau, fondateur des Prix Gourmand, lors de la cérémonie de remise des prix. Loin des livres de chefs classiques, on peut vraiment ici entrer dans la tête du chef, qui explique sa réflexion en confiance,
jour après jour, avec ses tests, ses succès et ses erreurs. »

V.A.

« Terroirs en fête » s'enracinent en Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Le Conseil départemental de Vaucluse organise la 6e édition, les 10 et 11 juin, de cet évènement convivial avec comme ambassadeur de prestige, le chef aux 3 étoiles Glenn Viel.

A Châteauneuf-de-Gadagne, le Parc de l'Arbousière et ses 4 hectares de pinède ombragée vous attendent le 2ème week-end de juin pour avant-goût d'été en Vaucluse avec 130 producteurs de fruits et légumes, vins, miels, bières, artisans, éleveurs et professionnels des métiers de bouche.

« Etre attaché au terroir, pour un chef, c'est entre ancré dans un territoire, participer à l'économie locale. L'alimentation, c'est vital. Nous devons donc garder le contact avec ceux qui nous nourrissent » explique le plus jeune chef triplement étoilé de France, qui officie dans le restaurant gastronomique l'Ousto de Baumanière. Un établissement de luxe des Alpilles qui, depuis 1969, a accueilli Elizabeth II, la Princesse Grace de Monaco, Clark Gable, Winston Churchill, le président Pompidou, Jean Cocteau, Paul Mc Cartney et Brad Pitt.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

Glenn Viel, chef 3 étoiles de l'Ousto de Baumanière accompagné de Dominique Santoni, Présidente du Conseil départemental de Vaucluse

La présidente du Conseil départemental de Vaucluse, Dominique Santoni a insisté sur les nouveautés de cette édition 2023 : d'abord, le samedi, elle débutera à 16h pour éviter les plus grosses chaleur et continuera jusqu'à minuit avec 3 restaurants, 3 food-trucks (La Farigoule du jeune Guillaume Prévost, Le P'tit camion du président des disciples d'Escoffier et la Cara Bistrot), un bar à vins et un DJ pour animer la nocturne jusqu'à minuit. Il y aura des navettes pour accompagner les visiteurs jusqu'aux deux parkings gratuits de 700 et 200 places. Sont prévus également pour les plus jeunes, une ferme pédagogique avec 200 animaux, un bus rouge du Ministère de l'agriculture qui informe sur les métiers de l'agriculture, avec un espace « Orientations » des filières et des simulateurs de conduite de tracteurs. Et le dimanche, de 9h à 19h, le parrain de « Terroirs en Fête » échangera avec les visiteurs, dédicacera son livre « Dans la tête de Glenn Viel » édité par « Le coeur des chefs » et acceptera même de faire des selfies.

Christian Mounier, le conseiller départemental en charge de l'agriculture a insisté : « C'est la 1ère économie de notre département. Les paysans entretiennent les espaces, les paysages, ils nous nourrissent. Avec la crise sanitaire, les consommateurs ont compris que les producteurs locaux étaient les seuls à assurer notre alimentation en toute confiance. « Nous attendons ce rendez-vous avec plaisir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

pour mettre en valeur leur savoir-faire ».

La Farigoule du jeune Guillaume Prévost

Quant à Georgia Lambertin, la présidente de la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, elle s'est félicitée de cette « vitrine » que constitue l'opération « Terroirs en fête ». Et elle a annoncé le lancement dès ce 1er juin du tout nouveau « drive fermier » sur internet. « Vous vous rendez sur la plateforme '*endirectdenosfermes84.drive-fermier.fr*', vous choisissez la date et l'heure de livraison, vous faites votre choix en fruits, légumes, viandes, charcuteries, fromages et vins, vous payez en ligne. Le facteur viendra chez vous, vérifiera avec vous que ce sont bien les produits que vous avez commandés, que la chaine du froid a été respectée. Après, vous n'aurez plus qu'à vous régaler! Jusqu'à fin août la livraison sera gratuite, grâce à un partenariat avec La Poste et dès septembre, elle coûtera 5 euros ».

Avant de conclure cette conférence de presse de présentation, Glenn Viel a rappelé qu'il avait raté le brevet des collèges « Du coup, grâce à, ma passion pour la cuisine, à mes étoiles au Michelin, je prends

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

ma revanche sur ma scolarité. Ceux qui pensent qu'ils sont arrivés, en fait ne sont pas partis. Dans ma brigade aux Baux-de-Provence, nous sommes 67. Chacun a sa partition à jouer pour mettre en musique les recettes. Parfois, il faut des mois de travail pour concocter, concevoir et dresser une assiette, c'est un travail d'équipe et de longue haleine. Seul on va plus vite, mais ensemble on va plus loin ».

Le P'tit Marcel du P'tit camion

Dominique Santoni a conclu : « On a tous envie de bon, de vrai, d'authentique. Avec Glenn Viel nous avons une référence de la gastronomie, un membre du jury de Top Chef à la TV. Il donnera plus de visibilité à « Terroirs en Fête ». C'est un rendez-vous festif, familial, populaire, joyeux et gratuit où vous pourrez goûter notamment Burlat, Garriguettes et grands crûs qui sont l'excellence du Vaucluse.

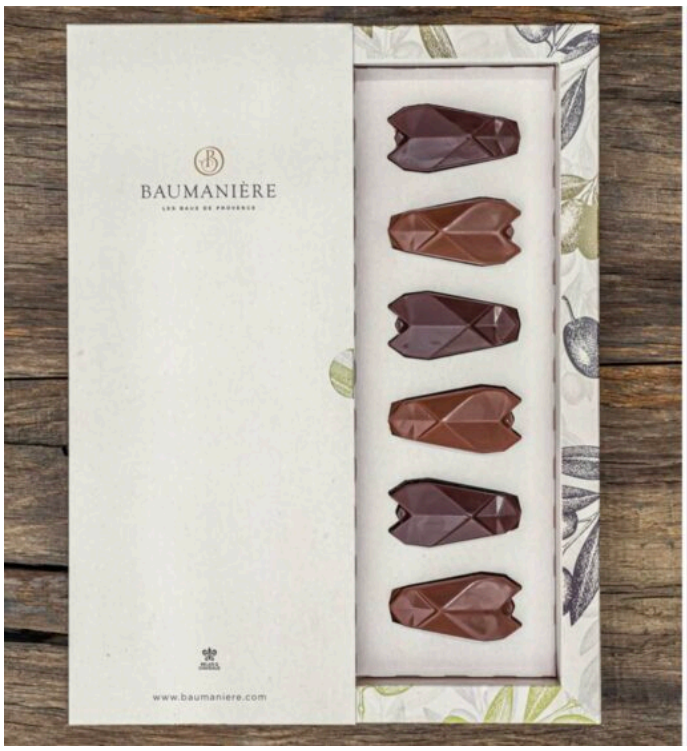
Contacts : terroirsenfeteenvaucluse.fr

© Département de Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

La chocolaterie Baumanière primée aux Trophées Fou de Pâtisserie 2022



Au début du mois de décembre, le chef pâtissier Brandon Dehan et le chef chocolatier Julien Despaquis de la chocolaterie Baumanière, située aux Baux-de-Provence, ont reçu l'un des douze Trophées Fou de Pâtisserie 2022 dans la catégorie création chocolat.

Brandon Dehan et Julien Despaquis n'en sont pas à leur première récompense cette année pour le travail et leur savoir-faire. En octobre dernier, lors du Salon du chocolat à Paris, ils se sont vu remettre l'Award de l'excellence 2023, la tablette d'Or et également le coup de cœur français décernés par le Club des Croqueurs de Chocolat. Ainsi, la Baumanière a pu intégrer le guide gastronomique du chocolat.

Depuis l'ouverture de la chocolaterie en juin dernier, 36 références qui ont été créées. Parmi elles, les fameuses cigales fourrées d'un praliné aux aromatiques du potager situé au cœur des Alpilles. Les chefs proposent également une gamme dédiée aux fêtes de fin d'année.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

-

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 décembre 2025

-

DR

V.A.